

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salacca edulis merupakan tanaman asli Asia Tenggara. Tanaman ini sangat populer di Indonesia dan memiliki prospek yang baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri. Buah salak harus dipetik pada tingkat kematangan yang optimal karena salak muda pada umumnya memiliki rasa sepat. Pada kematangan optimal rasa sepatnya hilang, rasa manis dengan sedikit rasa asam, dan mengeluarkan aroma yang harum (Wijayanti, 2019).

Buah salak terdapat dalam berbagai jenis, mulai dari buah yang enak dimakan langsung hingga buah yang harus di olah terlebih dahulu. Produk olahan hasil pertanian pada komoditas hortikultura buah salak menjadi salah satu alternatif untuk mengantisipasi hasil produksi berlebihan namun tidak laku karena mutunya rendah. Hasil-hasil pertanian yang tidak memenuhi standar mutu baik ukuran maupun bentuk, dapat dimanfaatkan dalam berbagai macam produk olahan, untuk meningkatkan nilai tambah. Beberapa olahan dari buah salak seperti selai salak, manisan salak, keripik salak, asinan salak, bolu salak, dodol salak, kurma salak, sirop salak, wajik salak, bakpia salak, jus salak dan kurma salak.

Berdasarkan Data Badan Pusat Statistik (BPS) tepatnya di Kabupaten Bondowoso produksi buah salak pada tahun 2022 sebanyak 5.091 kwintal. Hasil produksi dari buah salak dipasarkan dan dikonsumsi secara langsung atau tanpa proses pengolahan tambahan. Sehingga untuk meningkatkan mutu dari hasil produksi salak yang berlimpah perlu adanya olahan dari buah salak. Olahan buah salak ini dapat dijadikan sebagai cemilan-cemilan manis yang dapat dinikmati dengan rasa khas dari buah salak. Salah satu olahan dari buah salak yakni diolah menjadi selai salak yang dijadikan sebagai isian dari molen, sehingga dengan kombinasi molen dan selai salak ini dapat memberi rasa manis dan rasa dari selai salak. Adanya tahap pengolahan dari buah salak ini dapat menjadi nilai tambah dari hasil produksi salak, dan juga dapat menjadi potensi usaha yang bisa dikembangkan.

Selai salak merupakan salah satu pengawetan buah salak dengan cara diolah dengan diberi tambahan-tambahan pemanis dan dimasak hingga bertekstur seperti selai. Selai salak ini dapat dijadikan sebagai isian cemilan manis, dan juga dapat dihidangkan dengan roti tawar.

Molen merupakan makanan ringan yang berasal dari Indonesia. Biasanya, molen terbuat dari adonan tepung terigu yang digulung dengan berbagai isian seperti pisang, cokelat, keju, atau selai. Adonan kemudian digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Molen dengan tekstur yang renyah di luar, lembut di dalam menjadi makanan ringan yang populer di Indonesia (Iman, 2023).

Usaha ini juga bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan juga dapat membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar. Dalam mengetahui kelayakan usaha ini dengan melakukan analisis usaha yaitu *Break Even Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Selain membutuhkan analisis usaha dan dibutuhkan juga perencanaan bauran pemasaran. Bauran pemasaran yang digunakan yaitu 4P yakni *product* (produk), *price* (harga), *place* (saluran industri) serta *promotion* (promosi). Dengan mengetahui analisa usaha tersebut dapat menentukan apakah usaha ini layak dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi molen selai salak di Desa Kajar Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha molen selai salak di Desa Kajar Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk molen selai salak?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan kegiatan proses produksi molen selai salak di Desa Kajar Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha proses produksi molen selai salak di Desa Kajar Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran molen selai salak dengan baik.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan maka manfaat tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa yang ingin melakukan suatu usaha.
2. Dapat meningkatkan inovasi dan kreatifitas dalam meningkatkan peluang bisnis.
3. Dapat dijadikan sebagai acuan berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.